PDF Compressor Pro

BENEFICIOS

1. NEVADA existe en dos presentaciones:
- ROJA: para masas que contengan hasta 50 g de azúcar/kg de harina (hasta un 5% de azúcar en relación al peso total de la harina).
- ORO: para masas que contengan más 50 g de azúcar/kg de harina (más de un 5% de azúcar en relación al peso total de la harina).
2. NEVADA le brinda:
- Un alto poder fermentativo.
- Una fuerza fermentativa constante.
- Un proceso de fermentación estable y confiable.
3. NEVADA es respaldada por el Grupo Lesaffre, líder mundial en levaduras.
4. Nuestros técnicos especializados en panificación, pueden apoyarle para lograr en sus procesos el óptimo aprovechamiento de NEVADA.
5. Consulte a su distribuidor más cercano para mayor información.

MODO DE EMPLEO

Tres sencillos pasos:
1. Mezcle sus ingredientes secos con NEVADA.
2. Agregue sus ingredientes líquidos (agua o leche).
3. Amase como de costumbre.

PRESENTACIONES

1. Paquete NEVADA Roja/Oro de 125 g (caja de 4.5 kg con 36 paquetes).
2. Paquete NEVADA Roja/Oro de 450 g (caja de 9 kg con 20 paquetes).

RECOMENDACIONES

1. Mantenga NEVADA en un lugar fresco, seco y aislado del suelo.
2. Envasado al alto vacío, se conserva hasta dos años (a partir de la fecha de producción).
3. Una vez abierto el paquete, utilícelo en un período máximo de cinco días, conservándolo en el envase original cerrado y en refrigeración.
4. Evite el contacto directo de NEVADA con la sal, la grasa, el hielo o el agua fría.
5. En caso de utilizar grasa o margarina, añada la levadura hasta después del 50% de mezclado.

NEVADA®

Levadura instantánea de primera

Consulte a su distribuidor más cercano:

Fabricado por: SAFMEX S.A DE C.V. / FERMEX S.A DE C.V.
km 57.5 Carretera México-Toluca
50200 Toluca, México - MEXICO
Tel. +52 (722) 462.42.00 - Fax +52 (722)

LESAFFRE